

Alimento: **Fieno di medica 3° Taglio**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica: **217** **come da taglio indicato**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	9,5	2,3	7,2	11,9
Proteine grezze %	18,4	2,3	16,1	20,7
Proteina legata ad ADF %Pg	6,3	1,3	5,0	7,6
Proteina legata ad NDF %Pg	13,8	2,7	11,1	16,5
Solubilità della PROTEINA:	37,6	3,5	34,1	41,1
Aminoacidi Totali %:	12,9	1,9	11,0	14,9
Aminoacidi Totali %Pg:	70,6	4,8	65,8	75,3
Lisina %	0,71	0,12	0,59	0,83
Metionina %	0,29	0,05	0,24	0,34
Leucina %	1,10	0,19	0,91	1,29
Isoleucina %	0,55	0,09	0,46	0,65
Istidina %	0,33	0,04	0,29	0,37
ADFom %	35,2	4,9	30,2	40,1
aNDF %	43,7	6,0	37,7	49,7
aNDFom %	42,1	5,9	36,2	48,1
ADL %	7,9	1,2	6,7	9,0
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	25,0	3,6	21,4	28,6
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	35,5	4,1	31,4	39,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	41,2	4,6	36,6	45,8
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	43,1	4,8	38,3	47,8
NDF Indigeribile a 12h %	31,5	4,5	27,0	35,9
NDF Indigeribile a 30h %	27,2	4,1	23,0	31,3
NDF Indigeribile a 120h %	24,8	3,9	20,8	28,7
NDF Indigeribile a 240h %	24,0	3,9	20,1	27,9
Amido %	1,3	0,8	0,4	2,1
Oli e Grassi grezzi %	2,31	0,26	2,05	2,57
Acidi Grassi Totali %	0,98	0,16	0,82	1,14
Ac. Palmitico 16:0 %tot	28,6	3,0	25,60	31,6
Ac. Stearico 18:0 %tot	5,4	0,8	4,5	6,2
Ac. Oleico 18:1 %tot	6,5	1,6	4,9	8,1
Ac. Linoleico 18:2 %tot	13,9	3,6	10,3	17,6
Ac. Linolenico 18:3 %tot	43,9	5,8	38,1	49,7

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: **Fieno di medica 3° Taglio**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica: **217** **come da taglio indicato**

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	8,0	1,3	6,7	9,3
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	32,0	4,0	28,0	36,0
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	5,1	1,2	3,9	6,3
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	8,5	1,3	7,2	9,9
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	18,4	2,3	16,1	20,7
Valore Nutritivo Relativo RFV	135	28	106	163
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	121	30	91	150
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	57,6	3,5	54,2	61,1
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,36	0,09	1,27	1,44
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,74	0,12	0,63	0,86
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,32	0,13	1,19	1,44
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1210	169	1041	1380

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate da **Dairyland Lab** -Arcadia USA, applicata a campioni analizzati presso il **Laboratorio Analisi Zootecniche** -MN IT).

Preparativa campione: essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm